



Klassieke steak frites

met bieslookdip en salade



20-30min



2 personen

Steak frites is een van de bekendste en meest geliefde bistrogerechten ter wereld. Een van origine Frans gerecht dat schittert in eenvoud. Want de ingrediënten laten zich bepaald niet moeilijk raden. Steak. En friet. Wij maakten er een salade op smaak gebracht met klassieke Franse vinaigrette bij. Oh, en een bieslookdip voor de zelfgemaakte frieten.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1x bavette
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1x babyromanasla
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1 zakje aardappelkruiden

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 660kcal, vet 34.9g, koolhydraten 49.4g, eiwit 37.0g



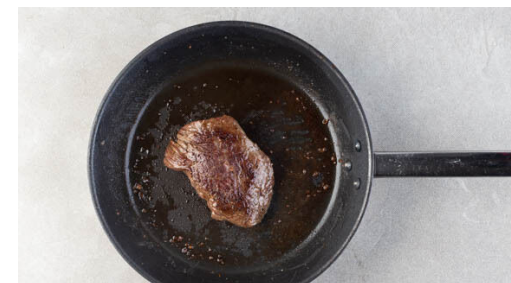
1. Friet snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil of schrob de **aardappels** en snijd ze in vingerdikke **friet**en.



2. Friet bakken

Spread de **friet** uit over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie. Bak de **friet** in 20-25min in het midden van de oven gaar en goudbruin.



3. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Snijd het **vlees** in de **lengte door** en **wrijf in met zout en peper**. **Bak 2-3min per kant, afhankelijk van de dikte van het __vlees**. Zet het vuur lager, doe een deksel op de pan en braad nog 1-3min, afhankelijk van hoe doorbakken je het **vlees** wil. Wikkel in aluminiumfolie en laat rusten tot stap 6.



4. Bieslook snijden

Knip of snijd de **bieslook** in ringetjes.



5. Dip maken

Meng de **bieslook** met de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met peper en zout.



6. Salade maken

Snijd de **sla** in smalle reepjes. Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn, de **mosterd** en een snufje peper, zout en suiker. Meng de **sla** vlak voor het serveren met de **dressing**. Breng de **friet** op smaak met **aardappelkruiden** naar. Serveer met de **bavette** en de **dip**.